

レストラン・ドーム プロデューサー シェフ

第8回(2017年)受賞者



上柿元勝 かみかきもとまさる

レストラン・ドーム
鹿児島県鹿児島市金町3-1
山形屋1号館7階
TEL:099-227-6166



まつもとまるっとマルシェ

- ・ 2023年11月/クラブ・デュ・タスキドールの協力を得て。鹿児島市で開催される秋の収穫祭「まつもとまるっとマルシェ」に参加。1100人分の地鶏と地元野菜のスープを提供。タスキドールの12名のシェフが参加してくれました。
- ・ 2024年4月/クラブ・デュ・タスキドールとJA島根の共催で、90名ほどの参加者にアナゴ、アスパラガス、和牛、イチゴなどの島根県食材を使用した特別ディナーを提供しました。
- ・ 2024年6月/大阪ガス100周年記念の料理講習会で講師を務めました。100名の参加者に豚肉、トマト、ズッキーニ、ラディッシュ、ジャガイモなどの能登の食材を使ったスープと豚肉のパイ包み焼を提供しました。

たん熊北店 主人

第8回(2017年)受賞者



栗栖正博 くりすまさひろ

たん熊北店
京都府京都市中京区西木屋町通西条上ル
紙屋町355番地
TEL:075-221-6990

- ・ 2023年9月/池坊短大(京都市下京区)にて、「和と美の日本文化」のテーマで学生に向けて茶懐石についての講演を行いました。
- ・ 2023年11月/(社)京都食文化協会の主催により、東福寺(京都市東山区)にてプラントベースの京料理の発表会を行いました。精進料理を基本とした新しいスタイルの献立を制作・発表しました。
- ・ 2024年2月/NPO法人日本料理アカデミー主催の海外のフランス料理のシェフを招いての京料理紹介事業に参加。1週間かけて酒造・湯葉造り・市場見学・京野菜農家・昆布問屋などの視察を実施、研鑽に努めました。最終日にはワークショップも行いました。

てんぶら成生 主人

第8回(2017年)受賞者



志村剛生 しむら たけお

てんぶら成生
静岡県静岡市葵区丸山町12-2
TEL:054-295-7791



しずおか芸術と歴史食文化の旅事業

- ・ 2023年11月/日本平発 アートヒルズ しずおか芸術と歴史食文化の旅事業のイベント、「サスエ前田魚店」前田尚毅プロデュースSHIZUOKA・SEOUL・HONG KONGスペシャルコラボレーションディナー(静岡新食文化共創機構主催)に出演し、料理を提供しました。

エディション コウジシモムラ オーナーシェフ

第8回(2017年)受賞者



下村浩司 しもむら こうじ

エディション コウジシモムラ
東京都港区六本木3-1-1
TEL:03-5549-4562

- ・ (No text provided for this section)

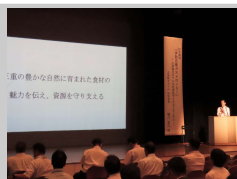
志摩観光ホテル 総料理長

第8回(2017年)受賞者



樋口宏江 ひぐち ひろえ

志摩観光ホテル
三重県志摩市阿児町神明731
TEL:0599-43-1211



三重県中学校校長研究会講演会

- ・ 2024年1月/志摩の食材を活用した「志摩給食」の一環として、市内の小・中学生に志摩市の食材を使用したメニューを考案。給食提供日に開催される生産者交流会に参加、生徒児童からの質問に答えるなど食育への取り組みを行いました。
- ・ 2024年2月/志摩観光ホテルにて80名の参加者を迎え「冬の晩餐会」を開催。「自然の循環と豊かな恵みに感謝を込めて」をテーマに山から川、海へと続く水の流に自然の循環を重ねたメニューを提供しました。
- ・ 2024年8月/令和6年三重県中学校長会研究大会記念講演に登壇。地元食材、生産者との関りの中で生まれた「伊勢志摩ガストロノミー」をテーマに講演しました。

弧柳 主人

第8回(2017年)受賞者



松尾慎太郎 まつおしんたろう

弧柳
大阪府大阪市中央区内淡路町3丁目3-3
TEL:050-3172-3474



泉佐野漁港取材

- ・ 2023年12月/あまから手帖(株式会社クリエテ関西)が運営する和食専門ウェブマガジン、WATOBI〜和食の扉〜『産地ルポ これからの和食材』で、泉佐野漁港の漁師の方に取材をし、旬の赤舌平目を使った料理2品紹介しました。
- ・ 2024年2月/JWマリオット・ホテル奈良にて同ホテルの料理長吉田信一さんと、大和伝統野菜と浪速伝統野菜を使ったコラボレーションディナーを開催しました。
- ・ 2024年3月/料理マスタースシェフズキッチンin東京に出演し、第2回受賞者の中道博さん(北海道 モリエール)とコラボレーションでディナーを提供しました。

日本料理 龍吟 代表取締役

第8回(2017年)受賞者



山本征治 やまもと せいじ

日本料理 龍吟
東京都千代田区有楽町1-1-2
東京ミッドタウン7F
TEL:03-6630-0007

- ・ 2023年11月〜継続/龍吟創業以来20年間、個人的に、永きに渡り受け入れてきた海外からの研修生を今期も多数受け入れ、龍吟オリジナルの新たな研修プログラムに則り、龍吟のキッチンでの技術公開をオープンにし、独自のシステムで日本料理研鑽の場を与えてきました。

HAJIME オーナーシェフ

第8回(2017年)受賞者



米田肇 よねだ はじめ

HAJIME
大阪府大阪市西区江戸堀1-9-11
アイプラス江戸堀 1F
TEL:06-6447-6688



G7大阪・堺 貿易大臣会合

- ・ 2023年11月/ホテルアゴーラ リージェンシー 大阪堺で開催されたG7大阪・堺貿易大臣会合のワーキングディナーを担当し、大阪の食材を中心に料理を構成し、日本・大阪の食文化を伝えました。
- ・ 2023年12月/地方の食文化の発展・推進のために、年に4回ほど行っている「次世代食文化フォーラム」(一般社団法人食文化ルネサンス主催)が滋賀県にて開催されました。登壇し、様々な議論を行ってきました。
- ・ 2024年1月/能登半島地震発生後、現地の料理人のサポートをし、基金設立や政府、自治体、食団連、World Central Kitchen、民間支援団体をつなぐために活動しました。